

# BAR

---



**BAULÜÜT.**  
Grill und mehr · Bar · Lounge

# WEIN

## WEISSWEIN:

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| ADRIAN'S RIESLING-SYLVANER     | 1 dl | 9.50  |
| RieslingxSylvaner              |      |       |
| Aargau, Schweiz 2023           |      |       |
| CHARDONNAY FULLY AOC           | 1 dl | 10.00 |
| Chardonnay                     |      |       |
| Drei-Seen-Region, Schweiz 2024 |      |       |
| NUJAN BORDEAUX BLANCE AC       | 1 dl | 11.50 |
| Sauvignon Blanc, Sémillion     |      |       |
| Bordeaux, Frankreich 2021      |      |       |
| NAIA DO                        | 1 dl | 9.00  |
| Verdejo                        |      |       |
| Rueda, Spanien 2024            |      |       |

## ROSÉWEIN

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| MART BIO DO                   | 1 dl | 9.50 |
| Xarel-lo, Vermell             |      |      |
| Bodegas Breca, Munebrega 2023 |      |      |

## ROTWEIN:

|  |      |       |
|--|------|-------|
| CASTELROTTO DOC                            | 1 dl | 13.00 |
| Merlot                                     |      |       |
| Tessin, Schweiz 2020                       |      |       |
| LES 3 GRAPPES VIN DE PAYX SUISSE           | 1 dl | 10.00 |
| Camaret, Garanoir, Pinot Noir              |      |       |
| Toscana, Italien 2023                      |      |       |
| ADÈO BOLGHERI ROSSO DOC                    | 1 dl | 11.50 |
| Cabernet Sauvignon, Merlot                 |      |       |
| Toscana / Bolgheri, Italien 2022           |      |       |
| SOMA MERLOT CABERNET DOC                   | 1 dl | 11.50 |
| Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |      |       |
| Kurtatsch / Südtirol, Italien 2022         |      |       |
| DOMINO DE AUTATA                           | 1 dl | 13.00 |
| Tempranillo                                |      |       |
| Ribera del Duero, Spanien 2020             |      |       |



# SCHAUMWEINE

## CHAMPAGNE BRUT "SIGNATURE" AOC

Champagne, Frankreich

Philippe Gonet

Chardonnay

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| BLANC DES BLANCS | 1 dl    | 15.00 |
| BLANC DES BLANCS | 37.5 cl | 59.00 |
| BLANC DES BLANCS | 75 cl   | 89.00 |

## PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC

|                                   |       |       |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Veneto, Italien                   | 1 dl  | 9.00  |
| Colli del Soligo, Pieve di Soligo | 75 cl | 59.00 |

## PAOLO SARACCO

|                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
| Castiglione Tinella           | 1 dl  | 9.00  |
| Moscato d'Asti DOCG, Piemonte | 75 cl | 59.00 |

Frische, leicht gelbliche Farbe, beeindruckende Fruchtaromen von reifen Moscato-Trauben. 100% Moscato d'Asti.

# BIER

## OFFENAUSSCHANK

|            |       |      |
|------------|-------|------|
| Kübel      | 50 cl | 7.00 |
| Stange     | 30 cl | 5.50 |
| Herrgöttli | 25 cl | 4.50 |

Brauerei Locher, Quöllfrisch Lager hell

Brauerei Locher, Vollmond

## FLASCHEN

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Appenzeller Quöllfrisch, Brauerei Locher         | 50 cl | 7.00 |
| Appenzeller Quöllfrisch, Brauerei Locher         | 50 cl | 7.00 |
| Appenzeller Quöllfrisch (dunkel) Brauerei Locher | 50 cl | 7.00 |
| India Pale Ale                                   | 33 cl | 6.00 |
| Schwarzer Kristall (Starkbier, dunkel)           | 33 cl | 6.50 |
| Appenzeller Weizenbier, Brauerei Locher          | 50 cl | 7.00 |
| Appenzeller Sonnwending, Alkoholfrei             | 33 cl | 6.00 |
| Ginger Bier, Brauerei Locher                     | 33cl  | 5.50 |

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Ramseier Suure Most Bügel       | 50 cl | 7.00 |
| Ramseier Suure Most Alkoholfrei | 50 cl | 7.00 |

# BAR-SNACKS

(18.00 - 22.30 Uhr)

SANDWICHES 9.50

Salami, Rohschinken, Käse und Dörrtomaten

Bündnerfleisch 10.50

SANDWICH GEMISCHT

Salami, Rohschinken, Käse und Dörrtomaten 10.50

GEMISCHTER SAISONSALAT 13.00 15.00  
INDER SCHÜSSEL

Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven,  
Fetakäse

An Basilikumdressing

Mit 3 Stk. Crevetten + 8.00

BAULÜÜT-RINDFLEISCH-BURGER 25.00

mit Pommes frites

TROCKENFLEISCH- UND KÄSETELLER 19.50

Salami, Trockenwurst, Bündnerfleisch,  
Rohschinken, Käse

RINDSTATAR 24.00

mit Cognac oder Whisky + 3.00

GEBACKENE JALAPEÑO 10.00  
MIT FRISCHKÄSE

POULET-MAIS-STICKS 12.00

PORTION POMMES FRITES 8.00



# APERITIF-COCKTAILS

KIR ROYAL 16.00

Crème de Cassis und Champagner

HUGO 13.00

Holundersirup, Limetten, frische Minze, Prosecco, Soda

BLOODY MARY 13.00

Wodka, Tomatensaft, Gewürze

APEROL SPRITZ 13.00

Aperol, Prosecco, Soda und Orangenschnitz

COSMOPOLITAN 13.00

Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

PIMMS NO 1 13.00

Pimms No 1, Ginger Ale, frische Minze, Orange, Gurke

VERMOUTH & BITTER 4 cl

Martini Bianco (15 %) 8.00

Martini Rosato (15%) 8.00

Martini Rosso (15 %) 8.00

Campari (23 %) 8.00

Aperol (11 %) 8.00

Pernod (40 %) 8.00

Cynar (16.5 %) 8.00

Ramazzotti (30 %) 8.00

Appenzeller (29%) 8.00

Averna (29%) 8.00

Suze (20%) 8.00



# LONGDRINKS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Bacardi Cola (Bacardi Carta Blanca) | 12.00 |
| Cuba Libre (Havana Club Especial)   | 12.00 |
| Gin Tonic (Bombay Sapphire)         | 12.00 |
| Whisky Cola (William Lawson's)      | 12.00 |
| Vodka Lemon (Absolut) Tonic         | 12.00 |
| Campari Soda                        | 12.00 |
| Cynar Soda                          | 12.00 |
| Malibu Ananassaft                   | 12.00 |
| Passoa Orangensaft                  | 12.00 |

# FROZEN

|   |       |
|---|-------|
| MARGARITAS                                    | 15.00 |
| (verschiedene Fruchtsorten, je nach Saison)   |       |
| Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Limettensaft |       |

|   |       |
|---|-------|
| DAIQUIRI                                    | 15.00 |
| (verschiedene Fruchtsorten, je nach Saison) |       |
| Bacardi weiss, Triple Sec, Limettensaft     |       |

# SOURS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| AMARETTO SOUR                       | 13.00 |
| Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft |       |

|   |       |
|---|-------|
| WHISKEY SOUR                              | 13.00 |
| Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup |       |

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| APEROL SOUR                       | 13.00 |
| Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup |       |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| GIN BASIL SMASH              | 13.00 |
| Bombay Gin, Basilikumcordial |       |



# COCKTAILS

MOJITO 15.00

Bacardi Carta Blanca, Limetten, frische Minze, Soda und weisser Zucker

NEGRONI 14.00

Gin, Campari, Martini rosso

MOSCOW MULE / GIN MULE 14.00

Vodka / Gin, Limettensaft, frische Minze, Gurken, Ginger Beer

BLACK / WHITE RUSSIAN 14.00

Eristoff Vodka, Kaffeelikör / Sahne

BLUE EYES 14.00

Gin, Vermouth, Blue Curacao, Ginger Ale

LONG ISLAND ICE TEA 19.00

Eristoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca, Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Cola

ERDBEER- CAIPIRINHA 15.00

Vodka, Cachaça, Erdbeerpüree, Limette

CAIPIRINHA 15.00

Cachaça, Limetten und weisser Zucker

ESPRESSO MARTINI 14.00

Wodka, Kaffelikör, Espresso, Kaffeebohnen

PIÑA COLADA 15.00

weisser Bacardi, Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne



# VIRGIN COCKTAILS

PINK LEMONADE 11.00

Alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft

MANGO MOJITO 11.00

Mango, frische Minze, Limette, Ginger Ale

IPANEMA 11.00

Limetten, weisser Zucker, Ginger Ale, Limettensaft

SUMMERTIME 11.00

Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft

SAN BITTER ORANGE 8.00





# RUM

4 CL

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Havana Club Anejo 7 Anos Rum (40%)  | 12.00 |
| Havana Club Anjeo (40%)             | 10.00 |
| Bacardi Carta Blanca (37.5 %)       | 9.00  |
| Bacardi Black (37.5%)               | 9.00  |
| Diplomatico Exclusiva Riserva (40%) | 14.00 |
| Opthimus 15 Años Port Finish (43%)  | 15.00 |
| Mount Gay black barrel (43%)        | 15.00 |

# TEQUILA

4 CL

|  |      |
|--|------|
| Jose Cuervo Especial Tequila Silver (38 %) | 8.00 |
| Jose Cuervo Especial Tequila Gold (38%)    | 8.00 |

# VODKA

4 CL

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Absolut Vodka (40%) | 10.00 |
| Grey Goose (40 %)   | 15.00 |

# GIN

4 CL

|   |       |
|---|-------|
| Bombay Sapphire Gin (40 %)              | 10.00 |
| Hendricks Gin (41 %)                    | 10.00 |
| BAULÜÜT-Gin (43 %)                      | 12.00 |
| Gin 1616 Premium Swiss Dry Gin (49.12%) | 12.00 |
| Gin Sul (43%)                           | 12.00 |
| Le Tribute Gin (43%)                    | 14.00 |
| Monkey 47 Dry Gin (47%)                 | 14.00 |
| Gin Mare (42.7%)                        | 14.00 |

# WHISKEY

4 CL

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Lawson Williams (40%) | 9.00  |
| Four Roses (40%)      | 10.00 |

# WHISKY LIKÖR

4 CL

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Cold Bee HonigWhisky Likör (28%) | 10.00 |
| Gold Capricorn Malt Likör (33%)  | 10.00 |



# SINGLE MALT WHISKIES

2 cl      4 cl

OLD CROW PEATED WHISKY (46%)      8.00      16.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: ein rauchiger, torfiger Whisky. Das Gestenmalz dieses Single Malt Whiskys wird speziell mit Torf geräuchert. Ein Genuss für Liebhaber von feinen torfigen und rauchigen Whiskys.

LAPHROAIG (48%)      7.00      14.00

Region: Islay

Tasting Notes: In der Nase dominieren Toffee und Caramel, verursacht vom Vanille und den Tanninen der Quarter Casks, gefolgt von den typischen medizinischen torfigen Rauchnoten.

SPEY 10 YEARS (43%)      11.00      22.00

Region: Speyside

Tasting Notes: Das Aroma von frischem Fruchtsalat, abgerundet mit Noten von Walnuss, frischem Rahm & vollreifen Beeren auf der Zunge.

BAULÜÜT WHISKY (47%)      7.00      14.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun, Schweiz

Tasting Notes: Am Gaumen geschmeidig, mit Nuancen von dunkler Schokolade dazu noch ein Hauch von Chillipfeffer und gebrannten Mandeln. Im Abgang Kaffee-Noten und Muskatwürze.

GLENFIDDICH (40%) 12 YEARS      8.00      16.00

Region: Speyside, Highlands, Schottland

Tasting Notes: Fruchtiges Aroma. Am Gaumen süsslich-malzig mit Noten von Karamell. Im Abgang zeigt sich ein dezenter Hauch von Torfrauch.



## BLENDED WHISKYS

2cl

4cl

### OLD DEER CLASSIC (40%)

7.00

14.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherrynoten, weinige Süsse.

### OLD BEAR SMOKY WHISKY (40%)

7.00

14.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherrynoten, weinige Süsse, mit leicht geräuchertem Gerstenmalz.

### HYDE PRESIDENT'S RESERVE (46%)

7.00

14.00

Region: Irland / Hibernia Distillers

Tasting Notes: In der Nase wunderbare Düfte exotischer Früchte sowie Vanille und Toffee. Im Abgang reichhaltig, buttrig, vanillig und pikant.

### DUKE KENTUCKY STRAIGHT

#### BOURBON (45.2%)

8.00

16.00

Region: Kentucky, America

Tasting Notes: In der Nase Aromen wie Leder, Cedar, Bananenbrot und gerösteten Nüssen. Am Gaumen kraftvoll mit süssen Noten von Karamell.

### KILN EMBERS WEMYSS MALTS

8.00

16.00

#### BLENDED MALT SCOTCH WHISKY (46%)

Region Schottland

Geschnupfter Rauch von schwelenden Getreidestoppeln auf dem Feld mit den Aromen von gesalzener Zitrone.

## COGNAC

### DAVIDOFF COGNAC VSOP,

#### FRANKREICH (40 %)

4 cl

13.00

Davidoff Classic ist ein VSOP, hergestellt aus kräftigen Bränden, die vorwiegend in jungen Fässern herangereift sind. Er wird aus mehr als 40 Bränden vermählt, die bis zu 20 Jahre gereift sind.

### REMY MARTIN, VSOP

#### FRANKREICH (40 %)

4 cl

11.00

### VECCHIA ROMAGNA BRANDY

#### ITALIEN (38 %)

4 cl

11.00



# FRUCHTBRÄNDE

## URS HECHT, GUNZWIL

### KIRSCHBRAND LAUERZER

**SORTENREIN (40 %)** 4 cl 11.00

Oft sind es mächtige, über 120 Jahre alte Bäume, die von Bauernfamilien seit Generationen gepflegt werden. Der Lauerzerbrand schmeckt sauber und typisch. Auch im Gaumen zeigt er sich vielschichtig, mit leicht pfeffriger Note im Abgang.

### KIRSCH TERESA

**IM BARRIQUE (40 %)** 4 cl 11.00

Den Kirschenbrand in Barriquefässern auszubauen, noch dazu in Kirschenholz, ist eine besondere Kunst, denn allzu schnell wird die feine Frucht von Holznoten überdeckt. Nicht so beim Kirsch Teresa. Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten. Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.

### BERNER ROSENAPFELBRAND

**IM BARRIQUE (40 %)** 4 cl 12.00

Der Berner Rosenapfel ist eine Sorte des Kulturapfels *Malus domestica*. Es handelt sich um einen Winterapfel. Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.

### VIEILLE PRUNE

**IM BARRIQUE (40 %)** 4 cl 11.00

Urs Hecht produziert seinen Vieille Prune so naturbelassen wie möglich. Dazu reift der Brand in 225-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche. Typische, schöne Frucht in der Nase. Angenehme Bitternote im Abgang.

### VIEILLE WILLIAMS

**IM BARRIQUE (40 %)** 4 cl 11.00

Sorgfältig von Urs Hecht ausgesuchte Williams-Birnen, die in Luzern reifen, sind die Basis für diesen aussergewöhnlichen Brand, der danach so lange in 225-Liter-Holzfässern aus Schweizer Eiche reift. Dies dauert in der Regel zwischen ein und vier Jahren. Sauber, voll aromatisch, harmonisch und ausgeglichen. Das Holz ist perfekt eingebunden.

**QUITTENBRAND (40 %)** 4 cl 15.00

Die Quitte ist eine eigenartige Frucht. Sie kann roh nicht gegessen werden. Als Brand wird sie vor allem von Kennern geschätzt. Die Aromatik dieses Brandes ist typisch, wenn auch verhalten. Er enthält auch florale Noten. Im Gaumen jugendliches Temperament. Langanhaltend, mit Rasse.



|                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| MARC HEIDA VERITAS (40 %) | 4 cl | 11.00 |
|---------------------------|------|-------|

## VIEILLE APRICOTS

|                    |      |       |
|--------------------|------|-------|
| IM BARRIQUE (40 %) | 4 cl | 15.00 |
|--------------------|------|-------|

Die Aprikosen stammen aus Saxon VS und werden in Gunzwil eingemaischt für die Gärung. Das Brennen der Aprikosen in Gunzwil folgt ca. zwei Monate später. Hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch, fließt gefällig den Gaumen hinunter.

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| APFELBRAND URS HECHT (42%) | 4 cl | 17.00 |
|----------------------------|------|-------|

Naturbelassen, im Holzfass gereift. Über 5 Jahre im Naturkeller der Familie Urs Hecht. Dieser Barrique Brand wird nur in den besten Früchtejahren hergestellt. Auserwählte Früchte spezieller Terrain werden von Hand gelesen und mehr als fünf Jahre gelagert.

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| WILLIAMSBRAND URS HECHT (42%) | 4 cl | 17.00 |
|-------------------------------|------|-------|

## PFLAUMENBRAND

|                 |      |       |
|-----------------|------|-------|
| URS HECHT (42%) | 4 cl | 17.00 |
|-----------------|------|-------|

## TRAUBENBRAND MERLOT

|                 |      |       |
|-----------------|------|-------|
| URS HECHT (42%) | 4 cl | 17.00 |
|-----------------|------|-------|

|                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| HIMBEERENBRAND (48 %) | 4 cl | 19.50 |
|-----------------------|------|-------|

Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.



|                             |      |       |
|-----------------------------|------|-------|
| DIE PFLAUME JG. 2007 (48 %) | 2 cl | 16.00 |
|                             | 4 cl | 32.00 |

Diese Pflaumenmaische aus der Ernte 2000 wurde im Herbst 2000 gebrannt. Sehr alte Hochstammbäume sind die Basis. Die milde Frucht dieser Pflaume eignet sich vorzüglich für die Lagerung im Eichenholzfass.

|                                   |      |       |
|-----------------------------------|------|-------|
| DIE WILLIAMSBIRNE JG. 2007 (48 %) | 2 cl | 16.00 |
|                                   | 4 cl | 32.00 |

Die Williamschriebirnen wurden im Herbst 2007 eingemaischt. Nach der kontrollierten Gärung wurde die Maische gebrannt. Dieses hochprozentige Fruchtdestillat wurde über mehrere Jahre im Eichenfass gelagert.

|                              |      |       |
|------------------------------|------|-------|
| DIE KIRSCHKE JG. 2003 (48 %) | 2 cl | 16.00 |
|                              | 4 cl | 32.00 |

Dieses hochprozentige Fruchtdestillat wurde 2003 gebrannt. Auserlesene Kirscharten von über 100 Jahre alten Hochstammbäumen aus unserer Region wurden dafür verwendet.

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| DIE TRAUBE JG. 2003 (48 %) | 2 cl | 16.00 |
|                            | 4 cl | 32.00 |

Der Merlotrester aus dem Tessin wurde in Gunzwil mit einer alten Dampfbrennerei im Jahre 2003 zu einem edlen Tropfen destilliert. Dieser Traubentresterbrand wird in Barriquefässern über Jahre gelagert.

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| KIRSCHBRAND LIQUEUR (32 %) | 4cl | 11.00 |
|----------------------------|-----|-------|

|                             |     |       |
|-----------------------------|-----|-------|
| WILLIAMSBRAND LIQUEUR (32%) | 4cl | 11.00 |
|-----------------------------|-----|-------|

Diese Fruchtbrände werden zwischen 2-7 Jahre im Holzfass ausgebaut im Naturkeller der Familie Urs Hecht gelagert.



# GRAPPA

4 CL

|  |       |
|--|-------|
| Merlot-Ticino, Urs Hecht (40 %)        | 11.00 |
| Marc Heida Veritas, Urs Hecht (40 %)   | 11.00 |
| Moscato d'Asti, Valdavi, Berta (40 %)  | 11.00 |
| Di Chardonnay Gulia, Berta (40 %)      | 11.00 |
| Di Tignanello (42 %)                   | 15.00 |
| Sperss, Barbaresco Gaja (45 %)         | 15.00 |
| Di Ornellaia (42 %)                    | 15.00 |
| Tra Noi Grappa di Amarone Berta (42 %) | 15.00 |
| Saffredi Fattoria le pupille (42 %)    | 15.00 |
| Di Giusto di Notri (43 %)              | 15.00 |

# LIQUEURE

4 CL

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Amaretto di Saronno (28 %)        | 8.00 |
| Baileys Irish Cream (17 %)        | 8.00 |
| Cointreau (40 %)                  | 8.00 |
| Grand Marnier (40 %)              | 8.00 |
| Kahlua Kaffeelikör (20 %)         | 8.00 |
| Sambuca (40 %)                    | 8.00 |
| Licor 43 - Cuarenta y Tres (31 %) | 8.00 |
| Limoncè (30%)                     | 8.00 |



# PORTWEINE

|                             |         |       |
|-----------------------------|---------|-------|
| PORTO TAYLOR'S 20 YEARS OLD | 37.5 cl | 75.00 |
|                             | 4 cl    | 11.00 |

Taylor's, Vila Nova de Gaia

Während seiner langen Reifephase im Holz erhält er seine, für Tawny-Ports typische, Bernsteinfarbe. In der Nase wie auch im Gaumen zeigt er eine Kombination aus wunderbaren Holznoten mit Aroma von reifen und getrockneten Früchten.

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| SANDEMANN WHITE PORTO | 4 cl | 8.00 |
|-----------------------|------|------|

Portugal, Duoro





# SOFTGETRÄNKE

## FLASCHEN

|                                  |       |      |
|----------------------------------|-------|------|
| Knutwiler Mineralwasser          | 75 cl | 8.00 |
| Knutwiler Mineralwasser          | 50 cl | 6.00 |
| Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero | 33 cl | 5.50 |
| Sinalco                          | 33 cl | 5.50 |
| Elmer Citro                      | 33 cl | 5.50 |
| Rivella rot / blau               | 33 cl | 5.50 |
| Apfelschorle                     | 33 cl | 5.50 |
| Swiss Gents Tonic                | 20 cl | 5.00 |
| Swiss Gents Ginger Beer          | 20 cl | 5.00 |
| Le Tribute Tonic                 | 20 cl | 5.00 |
| Swiss Gents Bitter Lemon         | 20 cl | 5.00 |
| Swiss Gents Ginger Ale           | 20 cl | 5.00 |

# FRUCHTSÄFTE

|             |       |      |
|-------------|-------|------|
| Orangensaft | 30 cl | 5.50 |
| Ananassaft  | 30 cl | 5.50 |
| Tomatensaft | 20 cl | 5.00 |

## OFFEN

|                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
|                               | 30 cl | 50 cl |
| BAULÜÜT Ice Tea (hausgemacht) | 6.00  | 8.00  |

## ENERGYDRINK

|          |       |      |
|----------|-------|------|
| Red Bull | 25 cl | 6.00 |
|----------|-------|------|

# KAFFEE & TEE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Kaffee Crème                 | 4.80 |
| Cappuccino                   | 5.10 |
| Latte macchiato              | 5.40 |
| Espresso                     | 4.80 |
| Doppelter Espresso           | 6.40 |
| Ristretto                    | 4.80 |
| Schoggi / Ovi                | 5.10 |
| Espresso corretto            | 7.40 |
| Kaffee Grand Marnier         | 7.40 |
| Kaffee Baileys               | 7.40 |
| Kaffee LUZ                   | 7.20 |
| Ronnefeldt Tee (div. Sorten) | 6.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

